

*Can Bonastre*  
WINE RESORT  
MENÚ DE TRABAJO





Foto: Saycute

# Can Bonastre

WINE RESORT

Rodeada de viñedos y con unas vistas impresionantes a la montaña de Montserrat, Can Bonastre Wine Resort es una finca de 100 hectáreas entre viña y bosque. Está situada en un entorno natural incomparable, sobre una suave colina a los pies de la Sierra de Montserrat. Se encuentra a sólo 35 minutos de Barcelona y de ciudades como Terrassa, Sabadell, Manresa, Sitges y Vilafranca del Penedés.

La masía es originaria del S.XVI y ha sido completamente reformada. Hoy en día la antigua masía es un precioso hotel con spa especializado en tratamientos de vinos y cavas, y un restaurante de cocina de mercado con recetas del Penedés. La bodega elabora sus propios vinos desde hace veinte años, siendo algunos de ellos ampliamente reconocidos en concursos internacionales.

Can Bonastre dispone además de 12 habitaciones con vistas a las viñas y Montserrat, que pueden ser reservadas en exclusiva con un precio especial.

# Menú uno

35€ + 10% IVA  
APERITIVO o ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + POSTRE

## Aperitivo

Zuritos con variedad de ensaladas  
Surtido de quesos y embutidos con pan con tomate  
Croquetas de rustido  
Coca de escalibada con queso de cabra gratinado

## Entrante

Ravioli de marisco con bechamel de gamba roja  
Crema de calabaza con picatostes y crudites del huerto  
Ensalada de queso de cabra con bacon y pasas  
Parrillada de verduras con salsa romesco

## Plato principal

a escoger entre

Fricandó de ternera guisada con setas

Codillo con cebolla confitada y salsa de vino Can Bonastre

Salmón a la plancha con gratinado de sésamo y mayonesa ligera de cítricos

Zarzuela de pescado y marisco al estilo del chef.

## Postre

a escoger entre

Pastel de queso con coulis de frutos rojos

Coulant de chocolate con vainilla

Macedonia con sorbete

INCLUIDO: | Vinos de Can Bonastre (Erumir Blanco y Erumir Tinto) y cafés | NO INCLUIDO: Cava rosado y cava blanco

# Menú dos

45€ + 10% IVA  
SNACKS + 5 APERITIVOS + PLATO PRINCIPAL + POSTRE

## Snacks

Chips de verduras y patatas  
Aceitunas arbequinas de Can Bonastre  
Cocktail de frutos secos  
Piruletas de parmesano con pimienta rosa

## Aperitivo

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalibado  
Patatas arromescadas con all-i-oli suave  
Chupito de tartar de salmón, mango y tomate  
Croquetas de rustido de ternera y pollo  
Brocheta de pollo y piña con teriyaki

## Carne

a escoger entre

Confit de pato al vino dulce con pera caramelizada y parmentier de zanahoria.  
Meloso de ternera con parmentier de zanahoria, cebolla infusionada con granadina y su salsa de vino Can Bonastre.  
Solomillo de cerdo a la brasa con salsa de ceps y parmentier de patata trufada.  
Lingote de cordero a baja temperatura con parmentier de patata trufado y salsa de vino Can bonastre | 5€  
Solomillo de ternera y salsa de vino Oporto | 6€ | con foie 10€  
Solomillo ibérico relleno de paté de arándanos y salsa de vino Can Bonastre | 4€

## Postre

a escoger entre

Sopa de melón, menta y albahaca con yogurt griego  
Copa con fruta confitada, crema de ron y naranja  
Crujiente de avellana y chocolate

## Plato principal

Máximo dos opciones a escoger:

## Pescado

a escoger entre

Dorada a la plancha con parmentier y crujiente de puerro.  
Lomo de bacalao confitado y gratinado con muselina de pera.  
Suquet de merluza con almejas y tomate confitado.  
Suquet de rape con almeja fina y langostinos | 6€  
Rodaballo a la plancha con crema de pimiento asado y virutas de jamón ibérico | 8€  
Lubina San Turce | 5€

INCLUIDO: | Bienvenida con copa de cava rosado | Bebidas durante la comida o cena | Café | Vinos de Can Bonastre (Erumir Blanco y Erumir Tinto) y cava AT Roca | decoración estándar |

NO INCLUIDO: Surtido de licores (6€/ persona) | Barra libre: 8€ por consumición o dos horas de barra libre (15€ por persona)

# Menú tres

70€ + 10% IVA  
SNACKS + 13 APERITIVOS + PLATO PRINCIPAL + POSTRE

## Snacks

Chips de verduras y patatas  
Aceitunas arbequinas de Can Bonastre  
Cocktail de frutos secos  
Piruletas de parmesano con pimienta rosa

## Aperitivo

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalibado  
Cucharita de esqueixada de bacalao con olivada  
Mousse de foie micuit con manzanas y pistachos  
Vasito de salmorejo con torreznos de Jabugo  
Ceviche de gamba y manzana verde sobre pickle de pepino  
Chupito de tartar de salmón, mango y tomate  
Cono de brandada de bacalao con crema de pimiento del piquillo  
Montadito de jamón ibérico, tomate rama y aceite de oliva virgen extra  
Brocheta de pollo y piña con teriyaki  
Brocheta de langostino crujiente con mermelada de tomate y aceite de albahaca.  
Samosa de pato y foie con salsa hoisin  
Croquetas de rustido  
Bomba de risotto de ceps y queso parmesano

## Carne

a escoger entre

Lingote de cordero a baja temperatura con parmentier de patata trufado y salsa de vino Can bonastre

Solomillo de ternera y salsa de vino Oporto | con foie 4€

Solomillo ibérico relleno de paté de arándanos y salsa de vino Can Bonastre

## Plato principal

Máximo dos opciones a escoger:

## Pescado

a escoger entre

Suquet de rape con almeja fina y langostinos |

Rodaballo a la plancha con crema de pimiento asado y virutas de jamón ibérico

Lubina San Turce

## Postre

a escoger entre

Choco guanaja, corazón de vainilla y crujiente de Macadamia con helado de flor de azahar

Cilindro de mascarpone con frutos rojos y sorbete de frambuesa

Mandarina biscuit con sorbete de mandarina imperial

Frappe de mango

INCLUIDO: | Bienvenida con copa de cava rosado | Bebidas durante la comida o cena | Café | Vinos de Can Bonastre (Erumir Blanco y Erumir Tinto o Maurel y Nara) y cava AT Roca | Decoración estándar |

NO INCLUIDO: | Surtido de licores (6€/ persona) | Barra libre: 8€ por consumición o dos horas de barra libre (15€ por persona)

### *Aperitivos fríos adicionales*

- Cucharadita de esqueixada de bacalao con olivada 1€
- Montadito de jamón ibérico en pan de coca con tomate rama y aceite de oliva virgen extra 2€
- Cono de brandada de bacalao con crema de pimiento del piquillo 1€
- Chupito de tartar de salmón, mango y tomate 1,5€
- Vasito de salmorejo con torreznos de Jabugo 1€
- Mousse de foie micuit con manzanas y pistachos 1,5€
- Pannacota de Txangurro 1,5 €

### *Aperitivos calientes adicionales*

- Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalibado 1€
- Brocheta de secreto ibérico con chimichurri 2€
- Bomba de risotto de ceps y parmesano 1,5€
- Croquetas de rustido de ternera y pollo 1€
- Patatas arromescadas con all-i-oli suave 1€
- Taraleta de txistorra con huevo de codorniz 1€
- Brocheta de langostino crujiente con mermelada de tomate y aceite de albahaca 2€
- Samosa de pato y foie con salsa hoisin 1,5 €
- Cazuelita de pulpo a feira con parmentier 1,5€

### *Entrantes adicionales*

- Ensalada de langostinos, tartar de tomate, tallarines de verduras y sorbete de lima y albahaca 15 €
- Ensalada de bogavante, cítricos y mayonesa de vainilla 20€
- Canelón de rustido en crep con beixamel ligera de foie y crujiente invertido de parmesano 14€
- Ravioli de pato y foie con salsa de setas, nube de parmesano y nueces 15€
- Vieiras a la plancha con parmentier de patata y azafrán 18€

### *Menu infantil*

- Aperitivo: fuet, chips, frutos secos y olivas
  - Primer plato: macarrones o canelones
  - Segundo plato: nuggets con patatas fritas
  - Postre: helado de vainilla y chocolate
- 25 €

A todos los precios se le debe sumar el 10% de IVA

# Condiciones generales

Estos precios están vinculados a la cotización del grupo de referencia y los servicios mencionados. Cualquier modificación de servicios, fechas o número de personas podría suponer una modificación del precio final. Los precios son sin IVA. Esta cotización tiene una validez de 1 mes, una vez vencido este plazo se tendrá que verificar la vigencia de los precios. En el momento de la confirmación del grupo, se firmará un contrato para el evento y se aplicarán las condiciones de contratación habituales de Can Bonastre Wine Resort.

## Seguimiento del evento

La organización de la celebración será realizada por las responsables de eventos de Can Bonastre.

## Política de contratación y depósitos

- A la firma del contrato: la reserva quedará confirmada realizando un contrato dejando un pago equivalente al 20% de la factura. Para una mayor agilidad, le rogamos nos envíe copia de la transferencia por mail en la fecha indicada. Sólo así consideraremos la reserva confirmada.
- Una semana antes: solicitamos realicen el ingreso del 80% (descontando el depósito) y le rogamos nos envíe copia de la transferencia por email.
- El día después: Solicitamos realicen el ingreso de los extras que se hayan podido generar, y le rogamos nos envíe copia de la transferencia por email.

## Política de cancelación

Todas las cancelaciones se deben comunicar siempre por escrito. La cancelación total del grupo se gestionará de la siguiente manera:

- Del día 16 hasta un mes antes: coste del 30%
- Del día 8 a los 15 días antes: coste del 50%
- 7 días antes: coste del 100%

## Forma de pago

El pago se realizará mediante tarjeta de crédito, transferencia o en efectivo. No se aceptan talones ni recibos.

## Lista de comensales

Hasta 72 horas antes del evento se pueden realizar modificaciones (altas o bajas). Pasado ese plazo, el número de comensales quedará confirmado y toda persona que se anule de la lista se deberá abonar íntegramente.

## Proveedores

Can Bonastre Wine Resort se encargará de reservar con sus proveedores todo producto que se refiera a la celebración, así como la gastronomía, la decoración floral, la música, etc. Todo cambio que se quiera o se deba hacer deberá estar comentado con la persona responsable de eventos de Can Bonastre Wine Resort, y obtener su confirmación por escrito.

## Suplementos

Cualquier producto o servicio no detallado en el presupuesto o contrato inicial puede conllevar una facturación a parte.

## Seguro de deterioro, rotura y robo de material del hotel

Can Bonastre Wine Resort no se hace responsable del deterioro, rotura o robo de las pertenencias del cliente. En caso de desperfecto en los materiales o instalaciones del hotel, el cliente se compromete a pagar los gastos de reposición o reparación. Esta cláusula incluye todo el material del salón de banquetes, de las habitaciones, spa y espacios comunes de las instalaciones utilizadas durante el evento.

## Alimentos procedentes del exterior

Can Bonastre Wine Resort no se hace responsable de cualquier alimento que traiga el cliente por su propia decisión.

## Límite horario

El servicio tiene una duración máxima de tres horas y media.

## Exclusividad del servicio

En función del número de comensales y sala escogida habrá un coste fijo sobre la sala en concepto de exclusividad de espacio y servicios prestados.

# Contacto

Esperando que toda la información recibida sea de su agrado, estamos a su disposición para cualquier consulta o aclaración que pueda necesitar al respecto. Estaremos encantados de atenderles.



**Mabel Martos** | Responsable de Eventos de empresa | [corporate@canbonastre.com](mailto:corporate@canbonastre.com) |  
Tel. 93 772 87 67 |

Horario de atención:  
- Lunes a viernes de 09:00h a 17:30h